کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
چٹنی گوشت

چٹنی گوشت

اجزاء:

•بیف بون لیس____ 1 کلو

•پیاز____ 1 عدد

•ٹماٹر____ 5 عدد

•تیل____ 1 تہائی کپ

•نمک____ 1 چائے کا چمچ

•لہسن____ 1 کھانے کا چمچ

•ادرک____ 1 کھانے کا چمچ

•ہلدی____ آدھ چائے کا چمچ

•چلی پاؤڈر____ 2 کھانے کے چمچ

•لیموں کا رس____ 3 کھانے کے چمچ

بگھار کے لئے:

•تیل____ 1 چوتھائی کپ

•کڑی پتہ____ چند عدد

•ثابت لال مرچیں____ 10 سے بارہ عدد

•زیرہ____ 2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

گوشت میں ہلدی اور لال مرچ ملائیں۔

ایک برتن میں ایک لیٹر پانی ڈالیں اور گوشت کو ابل آنے پر گلنے تک پکائیں۔

چولہے سے اتار کر گوشت کوٹ رکھیں۔

تیل گرم کر کے اس میں ادرک،لہسن اور پیاز فرائی کر لیں۔

ٹماٹر چھیل کر چاپ کریں اور کری میں ملا کر پکائیں اور اس میں گوشت اور لیموں شامل کر کے پانچ منٹ تک پکا کر اتار لیں۔

بگھار کے لئے:

تمام اجزاء کو پکا کر گوشت پر ڈالیں۔

اوپر سے چٹنی اور ہرا دھنیا اور ہری مرچ شامل کر کے پیش کریں۔

Chef Club

اسلام وعلیکم !

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کردیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784